

VINBLADET

Fakta om Vin siden 1992



BOGANMELDSEL

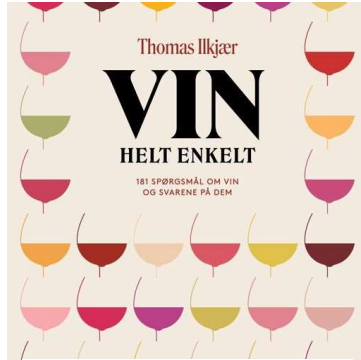
Vin Helt Enkelt

- svar på 181 spørgsmål om vin



af Niels Eider 14. november 2022, 9:43

Det er mere end svært at skrive en vinbog, der ikke allerede er skrevet i forvejen. Konkurrencen er vanvittig hård – ikke mindst på grund af utallige fremragende udenlandske vinbøger. Så godt som alle emner er allerede slidt ned til sokkehoderne, og bøgerne ender kun alt for ofte som endnu en ligegyldig gentagelse af velkendt stof. Men det er lykkedes for Thomas Ilkjær at finde sine helt egen vinkel på hans nyeste vinbog, der udelukkende består af spørgsmål om vin. Hele 181 spørgsmål er det blevet til, men bogen rummer heldigvis også de tilhørende svar. Det er Thomas Ilkjær sluppet rigtig godt fra.



Vin – Helt enkelt. 181 spørgsmål om vin og svarene på dem. Skrevet af Thomas Ilkjær. 192 sider – illustreret. Samvirkes Forlag – 300 kroner

Struktur i særklasse

Spørgsmål- og svar-konceptet lægger op til, at bogen mest er et opslagsværk, men den er så læseværdigt formuleret, at den sagtens kan læses fra ende til anden. Bogen er dog særdeles velegnet til spotlæsning, da man kan zoome ind på netop ens egne favoritter, da man uden problemer kan læse den i vilkårlig kapitel-rækkefølge.

Bogen er disponeret på forbillig vis med seks klart afgrænsede hovedemner (se mere om dette i infoboksen). I det hele taget er formidlingen sat i højsædet, og hvert hovedafsnit suppleres af en række informative illustrationer plus bokse med "Do's & Don't" (på bredt dansk: Gode Råd & Advarsler), ordforklaringer, overskueligt opbyggede skemaer og tabeller plus et passende antal infobokse med indfaldsvinklen "Vidste du at...". En sikker måde at vække læserens nysgerrighed på.

Mytefrihed

Man mærker fra første færd, at bogen er skrevet af en faglig kapacitet på højt niveau. Kun et solidt overblik over alle sider af verdens vin gør det muligt at skrive enkelt og letfatteligt om både de sværeste og de nemmeste emner, og den kunst forstår Thomas Ilkjær til fulde. Hans faglige baggrund er da også i særklasse, da den blandt meget andet tæller hans mangeårige job som vinanmelder ved Politiken og hans medforfatterskab på den hidtil bedste danske bog om Italiensk vin. Yderligere er han leder af Vinakademiet, der blandt andet uddanner sommelierer – bare for at fremhæve enkelte punkter i et særdeles fyldigt cv.

Så man er i gode hænder her, og det er absolut nødvendigt, da vinverdenen om nogen er hjemmets af hårdnakkede myter, der – på trods af at de vitterligt er ukorrekte – kopieres hæmmingsløst fra den ene vinbog til den næste. Denne fælde er Thomas Ilkjær ikke faldet i, så hans research må være udført med flid og sans for valg af troværdige kilder.

Blandt andet glæder det en gammel plantebiolog som undertegnede at læse afsnittet om jordbundens indflydelse på vinen. Her bliver der gjort et helhjertet forsøg på at aflive den hårdnakkede myte, at jordbundens kemi er langt vigtigere end de fysiske forhold. Det er tværtimod de fysiske egenskaber som jordens varmeledningsevne, porøsitet, vandtilbageholdelsesevne, partikelstørrelse og så videre, der alvor sætter dagsordenen for vinen og særlig kvaliteten og særprægen.

Langt de fleste af bogens svar holder vand – sådan i overført betydning – selv om man da sagtens kan være uenig hist og her, men der foreligger heldigvis kun ganske få absolutte facts og endegyldige facitter i vinverdenen. Langt de fleste "facts" er oppe til diskussion, hvad der kun gør emnet så meget mere spændende.

Den brede målgruppe

Bogens målgruppe er efter alt at dømme hele spektret fra den rene novice til den mere erfarne vinentusiast, der nu vil tilegne sig en bedre teoretisk baggrund for at forstå vinen mange sider. Her er alle godt hjulpet til at blive klogere på mange sider af vinen og samtidig bliver man underholdt på udmærket vis. Bogen afsluttes med et velopbygget og dækkende indeksregister plus en glimrende side med ordforklaringer. Det eneste, der rigtig savnes, er litteraturreferencer og forslag til videre læsning.

Så denne bog kan anbefales på det varmeste – ikke mindst som julegave til den vininteresserede eller til den, der første gang skal lokkes ud på vinen. Skulle jeg rate bogen, ville jeg give den fem ud af seks mulige stjerner.

De seks hovedkapitler og deres inddeling:

- Vinhåndtering
Servering, valg af vinglas, valg af vinudstyr – eksempelvis propprækkere samt kølere og karaffer
- Vin i hverdagen
Vinen til maden, vinetiketter, vin på restaurant, og vinindkøb
- Vinsmagning og vinen
Vinen "byggeklodser", vinen udseende, vinsmagning, vinen aromahjul, alkohol, vindefekter og svovl i vin
- Vintyper
Druesorter, rødvin, hvidvin, rosé, vine med bobler, søde vine og naturvine
- Vin og vores klode
Terroir, klimaforandringer, økologisk vin, bæredygtighed og dansk vin
- Vinteknik
I vinmarken, fremstilling af vin, fadlagring, lukninger og propper